MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine La Martine "Cuvée Limoux" rouge



9,50 € TTC

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Rouge
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Démarche environnementale: Bio

Vignoble

Les vignobles sont situés dans la vallée de l'Aude, près du village de Castelreng, à environ 7 km de Limoux, dans le "terroir océanique". Les vignes sont toutes exposées plein sud et situées sur une pente raide entre 300 et 400 m d'altitude. Les 7,5 hectares de vignes sont entourés d'un environnement très diversifié et sont certifiés biologiques depuis 2011. Le rendement du vignoble est de l'ordre de 25 hl/ha ce qui donne un vin d'une qualité supérieure.

Cépages

Ce vin est une appellation d'origine protégée (AOP) Limoux et il est composé de merlot, cabernet-franc, syrah et malbec.

Vinification

Ce vin rouge a fermenté dans des cuves inox. Aucun produit animal n'est utilisé au cours du processus de vinification. Ce vin est non seulement biologique mais aussi végétalien.

Dégustation

On sent nettement les cerises mures. Après agitation, des fruits noirs apparaissent, dans lesquels on reconnaît le cassis. La fraîcheur en bouche est saisissante, avec des tanins souples et une fine acidité. Un vin juteux et fruité qui est bien équilibré.

Accompagnement

Servir plutôt frais avec un casse-croûte et une volaille rôtie. Ce vin se marie aussi parfaitement avec un plateau de charcuterie et plusieurs plats de pâtes, par exemple des tagliatelles au faisan et à la sauce crémeuse aux champignons des bois. En raison de sa douceur, ce vin se marie également avec plusieurs fromages tels que le Saint-Marcellin. Ce vin régional, qui se boit facilement, est parfait pour être partagé avec des amis et la famille.